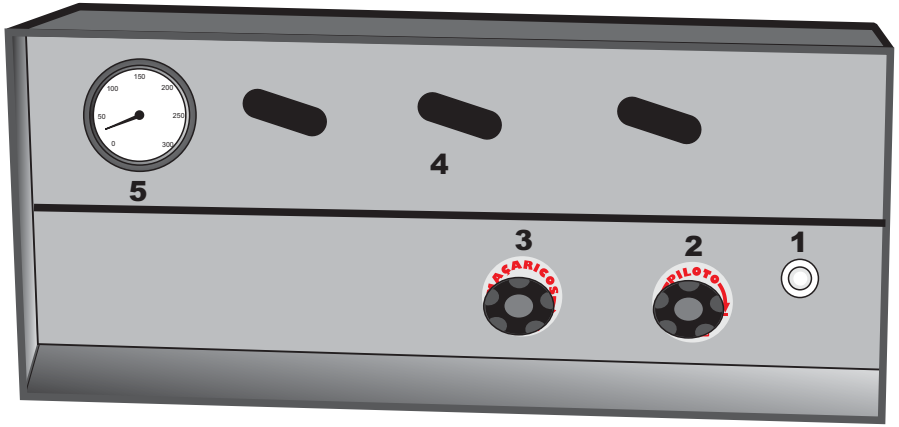
MSP IND. COM. MÁQ. E EQUIP. DE INOX LTDA.
RUA ARMANDO ENNIO LONA Nº 70 - 03578-130
SÃO PAULO - SP
FONES: (11) 2362-0473 / 0475
NEXTEL ID: 653*10235
E-MAIL: contato@mspfritadeiras.com.br
VISITE NO SITE: www.mspfritadeiras.com.br

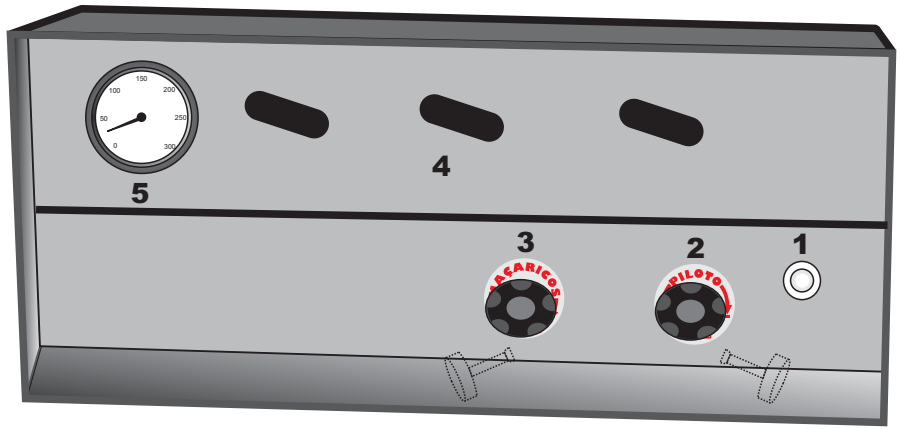
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns, você irá usar o que existe de mais moderno e econômico em fritadeiras industriais de alto desempenho.
Para usufruir da melhor forma de sua FRITADEIRA MSP, observe atentamente as instruções de uso e garantia.
Após desembalar sua fritadeira, lave-a com água e detergente usando uma esponja não abrasiva para assim retirar resíduos industriais e não danificar/riscar seu tacho.
No local em que a fritadeira será usada, verifique se o registro de saída de óleo está fechado e deposite óleo em seu tacho até a altura desejada e indicada ao seu tipo e quantidade de fritura.
- Conecte a mangueira ao gás, lembrando-se que a fritadeira é configurada para alta pressão, ou seja, ela já vem pronta para uso e não se deve usar regulador de pressão.
- Abra o registro da mangueira, girando o mesmo no sentido anti horário.(dois giros e meio em geral são suficientes)
- Abra o registro da chama piloto (figura nº2) girando-o no sentido anti horário por meio giro.
- Aperte a tecla de acendimento (figura nº1) repetidamente e observe pelas aberturas frontais do painel (figura nº4) se a chama piloto está acesa. O acendimento pode variar de acordo com condições externas como por exemplo: posição da fritadeira em relação ao vento quando usada por feirantes. No caso de não acendimento imediato, feche o registro, assopre pelas aberturas frontais para dissipar o gás e repita a operação.
- Após o acendimento da chama piloto, abra o registro dos maçaricos (figura nº3), em geral dois giros são suficientes.
- Observe o termômetro (figura nº5) até que este atinja a temperatura ideal para seu tipo de fritura, (lembrando que, por não se tratar de equipamento digital a temperatura pode não ser de graduação exata), feche o registro dos maçaricos mantendo sempre o da chama piloto acesa. Repita a abertura do gás dos maçaricos sempre que necessário para manter a temperatura de trabalho.



CERTIFICADO DE GARANTIA

Sua FRITADEIRA MSP goza de 6 meses de garantia de funcionamento e vazamentos se observados os seguintes critérios de uso:
1 - Nunca deite o botijão de gás, pois o mesmo contém impurezas que irão causar entupimento nos injetores.
2 - Esta garantia não cobre amassados, riscos e marcas de uso na chaparia de fritadeira.
3 - O funcionamento perfeito é obtido com glp em alta pressão.
4 - A manutenção ou conserto em garantia só é feito em nossa fábrica, sendo que o transporte da mesma é de responsabilidade do cliente.
IMPORTANTE:
Antes de acionar a garantia de seu produto verifique os seguintes itens:
1 - Veja se o registro de entrada de gás da mangueira está aberto.
2 - No interior do painel existem dois registros de regulagem de pressão,(conforme desenho pontilhado abaixo) o da esquerda é referente aos maçaricos e deve estar aberto em dois giros, o da direita é referente a chama piloto e deve estar aberto em meio giro.
3 - Antes de acionar a garantia, entre em contato conosco em qualquer dos canais expostos ao lado no topo da página.



VENDEDOR:

FONE:

DATA DA ENTREGA: